Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 132-4 (2005) (Arabic): PRESERVED TOMATO PRODUCTS, Part 4: DEHYDRATED TOMATO

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٣٢–٢٠٠٥/٤

منتجات الطماطم المحفوظة

الجزء : الرابع

الطماطم المجففة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٤ – ٢٨٤٥٥٢٢

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٣٢ ٤ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " منتجات الطماطم المحفوظة جــ٤ : الطماطم المجففة " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ٢٠٠٤ ، وتم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣ .

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

المواصفة القياسية المصرية
منتجات الطماطم المحفوظة
ج ٤ : الطماطم المجففة

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالطماطم المجففة ٠

٢- التعريف

الطماطم المجففة :
المنتج المحضر من تجفيف ثمار الطماطم الناضجة السليمة النظيفة ذات اللون الأحمر أو المائل للاحمرار الخالية من الإصابات الحشرية والفطرية والمجزئة علي هيئة شرائح أو قطع أو مسحوق ٠ (علي ان يتم التجفيف بإحدى طرق التجفيف المناسبة) ٠

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج متدفقا في حالة المسحوق و خاليا من التكتل وخاليا من أي مواد غريبة ومن الإصابات الفطرية والحشرية ٠

٣/ ٢ لا تزيد بقايا المبيدات علي الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات المصرية الصادرة في هذا الشأن ٠

٣/ ٣ لا تزيد نسبة الرطوبة علي ٥ ٪ ٠

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية ٠

٣/ ٥ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ واي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه ٠

٣/ ٦ يكون المنتج خاليا من الميكروبات اللاهوائية والمسببة للفساد ٠

٣/ ٧ لا يزيد العدد الكلي للبكتريا الهوائية علي ٥٠٠٠ (خمسة الألف) خلية / جم ٠

٣/ ٨ لا يزيد عد جراثيم الفطر وخلايا الخميرة علي ١٠٠ خلية / جم ٠

٣/ ٩ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة المسببة للتسمم الغذائي وسمومها ٠

٣/ ١٠ تكون فترة الصلاحية طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ الخاصة بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية ٠

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ المنتج محتفظا بالخواص الطبيعية من حيث النكهة والرائحة واللون ٠

٤/ ٢ المنتج متجانس فى اللون ٠

٥- التعبئة والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج في عبوات مناسبة تحمي ما بداخلها صحيا وغذائيا وتحافظ علي الخواص الطبيعية للمنتج

٥/ ٢ تصنع العبوات من مواد آمنة ومناسبة للاستخدام وألا تتسبب في نقل أي مواد أو رائحة ونكهة غير طبيعية إلى المنتج وتكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها ٠

٥/ ٣ يجب مراعاة ما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ الخاصة ببيانات بطاقات المواد الغذائية المعبأة علي ان يدون علي العبوات بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية البيانات التالية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري الي جانب اللغة العربية .

٥/ ٣/ ١ أسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت ٠

٥/ ٣/ ٢ أسم الصنف ونوعه ٠

٥/ ٣/ ٣ الوزن الصافي ٠

٥/ ٣/ ٤ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية ٠

٥/ ٣/ ٥ عبارة " صنع في مصر " في حالة الإنتاج المحلي .

٥/ ٣/ ٦ اسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية في حالة الاستيراد. ٠

٦- المصطلحات الفنية

طماطم مجففة .... dehydrated tomato

مائل للاحمرار .... reddish colour

ناضجة .... ripened

٧- المراجع

عينات من الإنتاج المحلي .

الجهات التي اشتركت في وضع المواصفة

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس – قسم علوم الأغذية
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
غرفة الصناعات الغذائية
مركز تطوير الأغذية
مصلحة الكيمياء
مصلحة الرقابة الصناعية
المعامل المركزية – وزارة الصحة
مراقبة الأغذية – وزارة الصحة
المعهد القومي للتغذية
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة
شركة فاين فودز
شركة قها للأغذية المحفوظة
شركة الكوكاكولا العالمية

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 132-4/ 2005

PRESERVED TOMATO PRODUCTS

PART : 4

DEHYDRATED TOMATO

ICS :67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality